

(Glücks)Schweinchen-Buns

- 3 EL Milch, warm
- 200ml Wasser, warm
- 2 TL Trockenhefe oder 1/2 Würfel Hefe frisch
- 1 TL Zucker
- 1 Ei (M)
- 480g Mehl
- 1 TL Salz
- 80g Butter, weiche
- 1 Eigelb (M)
- 1 EL Sahne
- Sesam, schwarz
- Zahnstocher

Wasser, Milch, Zucker und Hefe mischen, 5 Minuten stehen lassen.

Mehl mit Salz vermischen, Butter zugeben und mit den Fingern kneten, bis sich kleine Krümel gebildet haben. Die Hefe-Mischung und ein Ei zugeben, den Teig 10 Minuten kneten, bis er seidig glänzt. Den Teig dann eine Stunde an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen. Teig in 8 Stücke teilen, rund wirken und kleine Ohren und Nasen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und nochmals eine Stunde gehen lassen. Damit die Nasen bleiben wo sie sind, habe ich Zahnstocher hineingesteckt und nach dem Backen wieder entfernt. Eigelb mit Sahne

Zahnstocher hineingesteckt und nach dem Backen wieder entfernt. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Schweinchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten goldgelb backen.

